Утверждаю
Директор ГБПОУ РХ ПУ-15

_____ Головизина Н.Н.
«___» _____ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Профессиональное училище №15» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар;
кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого образования – естественнонаучный

2018 г.

Учебный план №

Утверждаю

Директор

"____"_____2018 г.

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация - Повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

1. Календарный график учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29.IX - 5.X	Октябрь				27.X - 2.XI	Ноябрь				Декабрь					29.XII - 4.I	Январь				26.I - 1.II	Февраль				23.II - 1.III	Март					30.III - 5.IV	Апрель				27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 5.VII	Июль				27.VII - 2.VIII	Август			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24		1	8	15	22		5	12	19			2	9	16			2	9	16	23			6	13	20			4	11	18	25		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30		7	14	21	28		11	18	25			8	15	22			8	15	22	29			12	19	26			10	17	24	31		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31	
1				**17**															=	=		**23**																											: :	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**1**
2				**15**													У	У	=	=		**17**																				У	П	П	П	П	: :	: :	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**2**
3				**9**						У	У	У	У	У	У	У	**У**	=	=		**7**								У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	: :	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**3**
4				**7**				**У**	У	У	У	П	П	П	П	П	: :	=	=		**8**									У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	: :	**III**	**III**										**4**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	40	0	0	1		11	52
2	32	3	4	2		11	52
3	16	11	13	1		11	52
4	15	8	14	2	2	2	43
Итого	**103**	**22**	**31**	**6**	**2**	**35**	**199**

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Подготовка к государственной итоговой аттестации	Каникулы
	У	П	х	: :	III	Δ	=

Перспективный план учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (набор 2018)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.													
							в т.ч.												
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практики	Промежуточная аттестация	консультации	1 семестр 17/0 недель	2 семестр 23 недель	3 семестр 14/3 недель	4 семестр 18/4 недель	5 семестр 9/8 недель	6 семестр 5/18 недель	7 семестр 7/10 недель	8 семестр 7/13 недель
1	2	3	4	6	12	7	8	9	11	13		15	16	17	18	19	20	21	22
	Объем образовательной программы	**17**	**29**	**5904**	**214**	**5690**	**1945**	**1621**	**2052**	**216**	**124**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**758**
	Обучение по дисциплинаам и междисциплинарным курсам	**17**	**29**	**5904**	**214**	**5690**	**1945**	**1621**	**2052**	**216**	**124**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**758**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**4**	**8**	**2088**	**0**	**2088**	**1192**	**896**	**0**	**108**	**106**	**612**	**686**	**330**	**460**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Общие учебные дисциплины			**1098**	**0**	**1098**	**488**	**610**	**0**	**72**	**60**	**278**	**398**	**214**	**208**				
ОДБ.01	*Русский язык и литература*	*4*		285		*285*	*162*	*123*				*56*	*117*	*64*	*48*				
ОДБ.01.01	Русский язык			90		90	60	30		18	12	22	50	18					
ОДБ.01.02	Литература			195		195	102	93		6		34	67	46	48				
ОДБ.02	Иностранный язык	4		171		171		171		18	12	32	65	34	40				
ОДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	2	228		228	116	112		18	12	60	68	44	56				
ОУБ.04	История			171		171	171	0		6		45	52	34	40				
ОУБ.05	Физическая культура		1,2,3,4	171		171	2	169				51	58	38	24				
ОУБ.06	ОБЖ		2	72		72	37	35				34	38						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей			**503**		**503**	**347**	**156**			**12**	**115**	**152**	**62**	**174**				
ОУБ.07	Физика		2,4	116		116	60	56		6	12	40	48	28					
ОУБ.08	Обществознание (вкл. экономику и право)		4	171		171	121	50				45	62	34	30				
ОУБ.09	Экология		4	72		72	60	12							72				
ОУБ.10	География		2	72		72	60	12				30	42						
ОУБ.11	Астрономия			36		36	28	8							36				
ОУБ.15	Проектная деятельность			36		36	18	18							36				
ОУП	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**			**449**		**449**	**327**	**122**		**36**	**34**	**181**	**136**	**54**	**78**				
ОУП.12	Информатика		4	120		120	57	63			10	34	32	20	34				
ОУП.13	Химия	4		219		219	188	31		18	12	65	76	34	44				
ОУП.14	Биология	2		110		110	82	28		18	12	82	28						
УДД.00	**Дополнительные учебные дисциплины** (по выбору обучающихся)			**38**		**38**	**30**	**8**				**38**							
УДД.16	Введение в специальность		1	38		38	30	8				38							
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**2**	**7**	**690**	**70**	**620**	**271**	**349**	**0**	**12**	**8**	**0**	**142**	**84**	**150**	**86**	**10**	**82**	**66**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		2	64	10	54	35	19					54						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	90	16	74	50	24					52	22					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4		90	16	74	38	36		6	2			62	12				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	54	6	48	38	10											48
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		5	68		68	20	48							34	34			
ОП.06	Основы калькуляции и учета		7	32		32	14	18							32				
ОП.07	Охрана труда		3	42	6	36	26	10					36						
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		80		80		80		6	6							62	18
ОП.09	Физическая культура			74		74		74							24	20	10	20	
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности		4	58	10	48	28	20							48				
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			38	6	32	22	10								32			
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**10**	**15**	**3054**	**144**	**2910**	**482**	**376**	**2052**	**96**	**10**	**0**	**0**	**198**	**182**	**526**	**818**	**530**	**656**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**10**	**15**	**3054**	**144**	**2910**	**482**	**376**	**2052**	**96**	**10**	**0**	**0**	**198**	**182**	**526**	**818**	**530**	**656**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4**		**404**	**24**	**380**	**78**	**50**	**252**	**18**	**2**	**0**	**0**	**198**	**182**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	3	32		32	18	14		6				32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	120	24	96	60	36			2			58	38				
УП.01	Учебная практика		4	108		108			108					108					
ПП.01	Производственная практика		4	144		144			144						144				
	Экзамен (квалификационный)									12									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**6**		**936**	**46**	**890**	**126**	**116**	**648**	**24**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**384**	**506**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	32		32	18	14		12						32			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		218	40	178	88	90		12	2					136	42		
МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни			38	6	32	20	12									32		
УП.02	Учебная практика		6	288		288			288							216	72		
ПП.02	Производственная практика		6	360		360			360								360		
	Экзамен (квалификационный)									12									
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**6**		**478**	**24**	**454**	**88**	**78**	**288**	**18**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**312**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		32		32	18	14		6	2					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	120	18	102	50	52								38	64		
МДК.03.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни		5	38	6	32	20	12									32		
УП.03	Учебная практика		6	108		108			108							72	36		
ПП.03	Производственная практика		6	180		180			180								180		
	Экзамен (квалификационный)									12									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**7**		**490**	**22**	**468**	**76**	**68**	**324**	**18**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**468**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	7		32		32	18	14		6	2							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			96	16	80	38	42										80	
МДК.04.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков региональной			38	6	32	20	12										32	
УП.04	Учебная практика		7	108		108			108									108	
ПП.04	Производственная практика		7	216		216			216									216	
	Экзамен (квалификационный)									12									
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**	**8**		**746**	**28**	**718**	**114**	**64**	**540**	**18**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**62**	**656**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		32		32	16	16		6	2							32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			136	22	114	78	36										18	96
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий регионально кухни			38	6	32	20	12										12	20
УП.05	Учебная практика		8	180		180			180										180
ПП.05	Производственная практика		8	360		360			360										360
	Экзамен (квалификационный)									12									
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**72**		72									36				**36**
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																		72

*** не входит в общее количество зачетов и экзаменов**

Дисциплин и МДК		**14**	**15**	**14**	**14**	**5**	**4**	**7**	**5**
Промежуточной аттестации					36		36	36	36
Учебной практики				108		288	108	108	180
Производствен					144		540	216	360
Экзаменов			1		7		4	2	3
Зачетов			4	3	8	4	4	3	3

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Недель
УП.00	Учебная практика	2,3,5,6,7,8	17
ПП.00	Производственная практика	2,4,5,6,7,8	34
	Всего:		**51**

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка (лингафонный)
3	Математики: алгебры, начал математического анализа, геометрии
4	Физики
5	Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Социально-экономических дисциплин
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Экологии
10	Технологии кулинарного и кондитерского производства
11	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих бюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный зал
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования поспециальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по социально-экономическому профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)», "География", "Экология" (базовые). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания в ресторане", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного учебного цикла (180 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 42 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

9. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.

14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано:

№